



De (h)eerlijkste pindakoekjes

Ingrediënten

115g boter (niet te zacht)
115g Fair Trade Original Pindakaas
115g basterdsuiker
115g Fair Trade Original Rietsuiker
1 ei
115g havermout
115g bloem
1tl bakpoeder

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 190°C.
Klop de boter en Fair Trade Original Pindakaas met behulp van een mixer zacht.
Voeg de basterdsuiker en Fair Trade Original Rietsuiker toe.
Voeg het ei toe.
Meng alles goed door elkaar tot het een smeùige massa is.
Zeef de bloem en het bakpoeder en meng dit met de havermout.
Scheep dit mengsel met een lepel door het pindakaasmengsel.
Meng nog eens rustig door elkaar (zeker niet meer mixen).
Scheep met een lepel naar eigen grootte bolletjes deeg op een bakplaat.
Druk het deeg een beetje plat.
Bak de koekjes in 12 minuten gaar.
Na 12 minuten zullen de koekjes nog zacht lijken, maar ze zullen opstijven wanneer ze af koelen.